FLORICA DIMITRESCU

DIN SEMANTICA ELEMENTELOR LEXICALE GASTRONOMICE DE ORIGINE ITALIANĂ ÎN ROMÂNA ACTUALĂ[1]

Pentru prietena şi colega mea de-o viaţă
Valeria Guţu Romalo, „la aniversară”

În paginile de faţă vom lua în consideraţie exclusiv o serie de elemente italieneşti de curând atestate în lexicul limbii române, în principal pe baza exemplelor excerptate din presă, care este, după cum bine se ştie, un sensibil barometru al oricăror „mişcări” din limbă. Dar, cum termenii de sorginte italiană sunt foarte numeroşi, aparţinând la diverse zone semantice (se referă, de ex., la artele frumoase, la arhitectură, la sport, la politică, la ştiinţă, la activitatea mafiotă, la comerţ etc.), în mod deliberat ne vom restrânge cercetarea la un singur sector semantic, şi anume la cel gastronomic, sector destul de rar „vizat” şi „vizitat” din perspectivă lingvistică, fiind socotit, probabil, un domeniu mai puţin semnificativ, ceea ce credem că este fals. Parafrazând versul lui Terentius *Homo sum: humani nihil a me alienum puto*, se poate susţine că nimic din ceea ce aparţine limbii n-ar trebui să rămână nici străin şi nici indiferent lingviştilor. Precum pare normal pentru termenii culinari – legaţi organic de viaţa de zi cu zi a fiecărui om –, aceştia circulă relativ cu mare uşurinţă dintr-o regiune în alta şi, mergând mai departe, dintr-o limbă în alta, transmiţând elemente de cultură locală. Limba italiană, cunoscută şi recunoscută că a reuşit să îmbogăţească patrimoniul universal cu noi concepte – şi cu cuvintele corespunzătoare! – din arii semantice precum cele amintite, nu a rămas mai prejos nici în aria gastronomică, zonă interdisciplinară, interesantă de studiat din mai multe puncte de vedere, de ex. sociocultural, antropologic şi, neapărat, credem noi, lingvistic. De mai bine de zece ani, de când am abordat cercetarea elementelor italieneşti recente din română, am întâlnit deseori o sumedenie de cuvinte din terminologia culinară românească de această sursă, atât din a doua jumătate a

[1] La începutul cercetării de faţă, vreau să-mi exprim, şi sub formă scrisă, recunoştinţa faţă de colegii şi prietenii mei Doina Derer (Bucureşti), Sabrina Gallo (Bucureşti – Roma), Laura Vanelli (Padova), Bruno Mazzoni (Pisa – Roma), Lorenzo Renzi (Padova), Roberto Scagno (Torino – Padova), Achille Tramarin (Padova), care mi-au furnizat o serie de informaţii lingvistice şi/sau practice în domeniul gastronomic.

DACOROMANIA, serie nouă, XIV, 2009, nr. 2, Cluj-Napoca, p. 107–127

secolului trecut, cât şi din primii ani ai sec. al XXI-lea. Abundenţa de „material lexical” ne-a determinat ca, în cel din urmă (Dimitrescu 2008) dintre articolele consacrate acestei problematici, să încercăm stabilirea inventarului termenilor şi sintagmelor cu caracter culinar, precum şi să întreprindem o analiză a unora dintre principalele caracteristici ale acestora. Mergând mai departe cu cercetarea, în lucrarea de faţă vom examina terminologia gastronomică din perspectivă s e m a n t i c ă în ultima perioadă de dezvoltare a limbii române. În lucrarea prezentă, în mare, ne vom baza, ca şi în cele precedente, pe materialul lexical cuprins în DCR (1982), în DCR ediţia a II-a (1997), dar şi în fişierul constituit după anul 1997 în vederea elaborării ediţiei a treia a DCR, care conţine un semnificativ număr de denumiri culinare de provenienţă italiană. De asemenea, vom avea în vedere unele lucrări recente consacrate lexemelor italiene din limba română în care, măcar şi tangenţial, se fac referiri la o serie de aspecte ale gastronomiei româno-italiene din epoca zilelor noastre.

Înainte de a discuta concret configuraţia semantică a lexicului culinar se cuvine să fie făcute cel puţin două precizări preliminare: astfel,

1) trebuie specificat că, în mod evident, corpusul prezentat în Dimitrescu 2008 nu poate fi niciodată „complet”, date fiind posibilităţile limbii în general – şi, în cazul studiat aici, al gastronomiei – de a se îmbogăţi permanent cu noi şi noi cuvinte (de ex., în ultima vreme, după ce de curând am dat la tipar articolul mai sus invocat, am întâlnit în presă o serie de cuvinte noi din sfera studiată, cum ar fi *tortiglioni*, *minestrone*, *salsiccia*, *romana* etc.). În acest punct al discuţiei, ar trebui să amintim că excelentul romanist şi românist Alf Lombard susţinea, perfect justificat, că în limbajul ştiinţific nu ar trebui puse limite, deci să nu fie folosite cuvintele „totdeauna” şi „niciodată”; prin extrapolare, considerăm, având în vedere progresele practic de necuprins ale cercetărilor ştiinţifice, că ar trebui eliminate şi alte vocabule precum „definitiv” sau „complet” şi

2) nu trebuie să ne surprindă că în listele de mai jos se întâlnesc foarte multe nume de paste făinoase, când se ştie că acestea reprezintă baza oricărei mese italiene (pentru bogata nomenclatură, în limba italiană, a tipurilor de *paste* (*făinoase*), vezi tabelul din Z 2008, p. 1600). Mulţi specialişti întru ale gospodăriei pretind că pastele, existente în Italia sub numeroase şi variate forme, sunt neîntrecute, ca savoare, de cele produse pe alte meleaguri de pe glob. Secretul pare a rezida în diversitatea şi combinaţia tipurilor de minerale conţinute în apa din Italia, deci în „chimia” acestora. Ca un aspect insolit al importanţei pastelor în viaţa de zi cu zi a italienilor se poate invoca faptul că, în vara anului 2007, s-a declanşat o grevă… culinară constând în abţinerea de a se cumpăra orice fel de paste atunci când a fost anunţată o anumită scumpire a acestora (informaţia – confirmată şi de unii prieteni italieni, care ne-au vorbit sau scris despre aceasta – a apărut în presa românească în G, 14. 09. 2007, p. 20)!

În interiorul corpusului stabilit în Dimitrescu 2008 (în care gastronomia a fost luată *lato sensu* şi ţinându-se cont de precizările de mai sus) se pot distinge, cu

conştiinţa caracterului aleatoriu al oricărei taxinomii, mai multe categorii semantice. Aici trebuie atrasă atenţia că unii termeni sau sintagme cu caracter culinar, în mod convenţional, au fost trecuţi într-o anumită categorie, deşi ar putea aparţine şi alteia. Astfel, am considerat că diversele tipuri de cafele, cum sunt (*caffe*) *corretto*, *doppio* etc. pot fi integrate la seria „modalităţilor de preparare”, deşi, la fel de bine, puteau face parte din categoria „denumirilor de băuturi”, alături de *caffelatte* sau de *cappuccino*. Cu dificultăţi de clasificare s-au confruntat toate cercetările în care se fac asemenea ordonări ale materialului lingvistic. Un singur exemplu: în DAS *pâinea* are un capitol special, cu nr. 446, dar apare şi la grupul analogic cu nr. 203 „feluri de mâncare”; „dulciurile” şi „prăjiturile” apar în grupuri analogice separate, deşi „prăjiturile” reprezintă o categorie subordonată „dulciurilor” etc.

Cu toate precauţiile necesare, am clasificat termenii gastronomici în:

Denumirea unor preparate culinare (cu menţiunea că, în multe cazuri, aceste denumiri aparţin atât „materiei prime de lucru”: „azi am cumpărat un sfert de kilogram de *cannelloni*”, cât şi preparatului cu aceasta, de ex. mâncărurile gătite pe baza pastelor făinoase: „azi am gătit *cannelloni*”; pentru dezambiguizarea sensului, se au în vedere verbele specifice, ca şi întregul context):

arancina „preparat din orez umplut de obicei cu măruntaie de pasăre, prezentat sub formă de sferă, ca o portocală (it. *arancia*)”.

bruschetta „felie de pâine integrală frecată cu usturoi peste care se pune puţin ulei de măsline”.

cannelloni „rulouri de paste făinoase umplute cu carne tocată, urdă, verdeţuri etc., gătite la cuptor sau fierte în „bain marie” (este greu să avem siguranţă în privinţa genului acestui substantiv: este masculin sau este feminin cum ar reieşi din inscipţia de pe ambalajul cu „cannelloni umplute”? Credem că, totuşi, este masculin, ca şi în italiană, de altfel).

caprese „mâncare rece, de fapt o salată alcătuită din felii de roşii cu mozzarella, capere, peste care se pune puţin ulei de măsline”.

carpaccio „mâncare din felii foarte subţiri de carne crudă, de obicei de vacă, dar şi din felii de peşte, asezonate cu suc de lămâie şi ulei de măsline, sau din felii de legume”.

farfalle „tip de paste în formă de fluture sau de fundiţe care, de obicei, se adaugă la supe”.

fettucine „tăiţei”.

fidelini „tip de paste foarte subţiri şi lungi”.

filetto „friptură de muşchi de vacă, de viţel”.

fritto misto „mâncare pe bază de diverse alimente (carne, peşte, legume) prăjite”.

fusilli „tip de paste scurte, în formă spiralată”.

gnocchi „un tip de găluşte mici, ovale sau sferice, cu aspect de scoică; se fierb în apă”.

gnocchetti „gnocchi foarte mici”.

involtini „rulouri alcătuite din felii subțiri de carne de vițel, de mânz, de curcan, cu diverse umpluturi şi cu salvie”.

lasagna 1. „foaie de paste făinoase, foarte lată”; 2. „fel de mâncare preparat cu aceste foi, gătite cu carne tocată, ciuperci etc., totul pus straturi-straturi şi peste care se toarnă un sos de roşii”.

linguina „tip de paste făinoase asemănătoare cu tagliatelle-le, dar ceva mai subțiri”.

mafaldina „tip de paste lungi, festonate”; în italiană se mai numesc şi *reginette*, termen necunoscut în limba română.

minestrone „tip de supă din legume, verdețuri, uneori şi şorici de porc, la care se adaugă orez sau paste şi care se poate mânca şi rece”.

osso buco „1. rasol; 2. fel de mâncare pe bază de carne de vită cu os și cu măduva spinării”.

pappardelle „tip de tăiței cu ouă, lați de cca 2 cm şi lungi, specifici regiunii Toscana”.

pasta „aluat din făină şi apă care devine o masă densă dar maleabilă, uşor de lucrat”.

penne „macaroane scurte, cu striații, tăiate oblic”.

pizza „mâncare tipic italienească alcătuită dintr-un disc de pastă coaptă la cuptor împreună cu o garnitură de mozarella, şuncă, ciuperci etc.” (două informații de actualitate: de curând s-a tipărit în Franța teza Sylviei Sanchez intitulată sugestiv *Pizza connexion. Une séduction transculturelle*, Paris, CNRS, 2007, iar în Bucureşti a început să apară un documentat „serial” cu titlul *Scurtă istorie a pizzei* în revista Asociației Italienilor din România, „Siamo”, nr. 29/2007).

ravioli „tip de paste, de obicei de formă dreptunghiulară, cu diferite umpluturi de carne, brânză etc., colțunaşi”.

raviolini „ravioli mici”.

rigatoni „tip de paste de forma unor tuburi scurte, cu striații la exterior”.

salsiccia „tip de cârnați din carne de porc tocată, amestecată cu diverse mirodenii”.

saltimbocca „mâncare italienească specifică pentru regiunea romană, preparată din felii subțiri de carne de vițel, şuncă, salvie, rulate şi ținute cu o scobitoare, totul gătit la tigaie”.

spaghettini „varietate de spaghete foarte subțiri”.

tagliatelle „tăiței, gen de fettucine puțin mai late”.

taglitellini „tăiței foarte mici”.

tortellini „paste de forma unor covrigei, cu diferite umpluturi de carne, spanac, urdă”.

tortellone „rulou mai mare decât cel al tortellini-lor, umplut cu spanac, urdă, carne”.

tortiglioni „pastă pentru supe, în formă de mici cilindri”.

Modalităţi de prezentare sau de preparare:

alla bolognese „preparat cu sos de roşii, după maniera bologneză”; trebuie specificat că oraşul Bologna este considerat „centrul” gastronomic al Italiei.

alla carbonara „preparat cu un sos de vin la care se adaugă ouă, ceapă călită, smântână, parmezan, şuncă afumată prăjită, probabil după tipicul carbonarilor din sec. al XIX-lea”.

alla carne „preparat cu carne, de obicei tocată”.

al dente „(pastă, orez) fiartă (fiert) foarte puţin, pentru a se simţi boabele separat în gură”; literal: „la dinte”.

alla zingara „friptură preparată după un tipic aşa-zis ţigănesc, din felii subţiri de pulpă de viţel, ciuperci etc.”.

al formaggio „(mâncare) peste care se presară un tip de brânză foarte tare, de obicei parmezan”; acesta, în restaurantele italieneşti ca şi în casele particulare, se găseşte gata ras, pe mese, într-un recipient special.

(**gnocchetti sardi**) **ai funghi** „(gnocchetti sau orice tip de paste făinoase sau de alte mâncăruri) preparate cu ciuperci”.

alla mozzarella „preparat cu mozzarella”.

alla napoletana „preparat după maniera din regiunea oraşului Napoli”.

(**fidelini**) **a nido** „(fidelini) răsuciţi, prezentaţi sub formă de cuib”.

al parmigiano, vezi *supra*, **al formaggio.**

al pomodoro „preparat cu sos de roşii”.

antipasto „tot ceea ce se serveşte înainte de masa propriu-zisă, antreuri, aperitive”.

arrabbiata „(preparat cu un) tip de sos picant, bine condimentat”.

(**pizza**) **cartocciata** „tip de pizza prezentată sub formă de cornet, cu diverse umpluturi”.

(**pizza**) **calzone** „tip de pizza împăturită în două”.

(**prosciuto**) **crudo** „(şuncă) crudă”.

(**prosciuto**) **di Parma** „(şuncă) de calitate superioară, preparată la Parma”.

(**caffè**) **corretto** „tip de cafea în care se picură o anumită cantitate de alcool”.

(**caffè**) **doppio** „tip de cafea servit în cantitate mai mare (de obicei dublă), în raport cu cea obişnuită, în general preparată la un aparat espresso”.

(**caffè**) **espresso** „tip de cafea italienească tare, preparată rapid la un aparat espresso”.

(**bistecca**) **fiorentina** „o friptură specifică pentru Toscana de cca 600 de grame de muşchi de vacă sau de viţel”.

fritto „prăjit”.

in acqua pazza „peşte fiert în suc propriu, cu vin condimentat şi bucăţele de roşii; mod de preparare specific în Campania”.

(**caffè**) **macchiato** „tip de cafea espresso, la care se adaugă puţin lapte”.

(**latte**) **macchiato** „lapte la care se adugă foarte puțină cafea, numai pentru a-i da o culoare ceva mai închisă, precum şi o savoare specială".

(**caffè**) **ristretto** „tip de cafea italienească foarte concentrată, băută în cantitate foarte mică".

(**fusilli**) **tricolori** „(fusilli sau un alt tip de pastă) prezentați în trei culori: roşu – preparat din pastă colorată cu suc de roşii, verde – preparat cu verdețuri, de obicei cu spanac, alb-gălbui – culoarea naturală a pastei".

Denumirea unor tipuri de pâine:

ciabatta „pâine plată, crocantă".

crostini „pâine prăjită, frecată cu usturoi, peste care se adaugă puțin ulei".

foccacia „tip de pâine plată preparată cu ulei şi cu diverse condimente".

grissino „tip de produs de panificație în formă de baton subțire, grisină".

Denumirea unor dulciuri[2]:

amaretto „tip de biscuit preparat cu migdale, oarecum asemănător cu pricomigdala".

biscotto „biscuit".

cantuccini „biscuiți mici cu migdale şi cu alte ingrediente aromate, specific pentru Toscana".

crostata „prăjitură cu aluat fărâmicios, acoperită cu un strat de marmeladă şi coaptă în forme, la cuptor".

crostatina „prăjitură mică, de tipul crostatei".

frollino „tip de biscuit preparat din **pasta frolla** („aluat sfărâmicios")".

gelato „îngheţată".

pandoro „tip de cozonac specific veronez, în formă de trunchi de con".

panettone „cozonac tipic milanez, cu stafide, în formă de cupolă, preparat în special pentru Crăciun".

pannacotta „tip de sufleu din smântână, cu gelatină, zahăr, vanilie etc.".

rondelini (**choco**) „tip de biscuiți rotunzi, ca un disc (cu cremă de ciocolată între cele două părți ale biscuiților)".

straciatella „tip de înghețată de vanilie, cu bucățele de ciocolată dată prin răzătoare".

tiramisù „prăjitură italienească pe bază de pandişpan muiat în cafea şi cu **straciatella** (vezi *supra*), umplută cu **mascarpone** (vezi *infra*), amestecat cu zahăr şi cu ouă. Se serveşte foarte rece, fiind ceea ce, în italiană, se numeşte un **semifreddo**".

torroncino „alviță".

tortina „tort mic".

tozzetti „tip de biscuiți foarte uscați, cu bucățele de alune".

---

[2] Pentru nomenclatura dulciurilor în italiană, vezi tabelul din Z 2008, p. 725.

Denumirea unor legume, fructe etc. folosite în pregătirea unor produse culinare[3]:

albicocca „caisă”.
broccoli „tip de conopidă, cu buchețele mici, de culoare verde-violacee”.
ciliegia „cireaşă”.
frutta di mare „diverse moluşte comestibile, crustacee, scoici, arici de mare etc., fructe de mare”.
funghi porcini „ciuperci uscate, tip **porcini**, hribi”.
limetta „fruct citric foarte parfumat”.
nocciola „alună”.
pancetta „costiță de porc sărată şi afumată”.
peperone „ardei (gras)”.
pomodoro „roşie”.
romana „tip de salată cu frunzele mai lungi”.
rucola „plantă aromatică septentrională care se adaugă în salate”.

Denumirea unor băuturi[4]:

amaretto „un tip de lichior preparat din migdale”.
caffelatte „cafea cu lapte”.
cappuccino „cafea de tip italian preparată într-un aparat special, din cafea şi lapte proaspăt bătut spumă”.
caramelatte „(băutură din) zahăr caramelizat, care se foloseşte pentru diverse dulciuri, de ex. cu fructe sau pentru **crème caramel**”.
cedrata „tip de băutură răcoritoare preparată pe bază de sirop de cedru”.
espresso „tip de cafea tare, preparată rapid”.
granita „tip de băutură răcoritoare preparată din diverse siropuri şi din gheață sfărâmată”.
limoncello „licheur pe baza unui anumit tip de lămâi”.
mandorla „sirop de migdale”.

Denumirea unor brânzeturi[5]:

formaggio „brânză”.
grana Padano „brânză semigrasă, foarte dură, specifică văii Padului, asemănătoare parmezanului.”

---

[3] Pentru nomenclatura legumelor în italiană, vezi tabelul din Z 2008, p. 2 497, iar pentru nomenclatura fructelor, cel de la p. 929.
[4] Pentru nomenclatura băuturilor în italiană, vezi tabelul din Z 2008, p. 276.
[5] Pentru nomenclatura brânzeturilor în italiană, vezi tabelul din Z 2008, p. 904-905.

gorgonzola „tip de brânză, la origine lombardă, cremoasă, caracterizată prin vinişoare verzui datorate unor ciuperci dezvoltate în timpul conservării pentru a ajuta maturizarea”.

mascarpone „tip de brânză cremoasă preparată din smântână obţinută din lapte de vacă, fabricată iniţial în Lombardia, folosită în special la prepararea dulciurilor”.

mozzarella „tip de brânză proaspătă italienească, preparată, la origine, din lapte de bivoliţă (astăzi se prepară însă, industrial, din lapte de vacă), de formă rotundă sau ovală”.

pecorino „brânză sărată din lapte de oaie”.

ricotta „urdă”.

tallegio „tip de brânză moale italienească”.

***Denumirea unor ingrediente*:**

aceto balsamico „oţet balsamic”.

filetto d'olio „un firicel de ulei (de măsline)”.

gremolata „pastă alcătuită dintr-un amestec de coajă de lămâie, usturoi şi pătrunjel”.

origano „tip de mirodenie foarte parfumată”.

pesto „sos genovez grosuţ, alcătuit din parmezan, ulei de măsline, usturoi şi alte mirodenii.”.

***Denumirea unor localuri specifice*:**

gelateria „locul unde se fabrică sau se serveşte îngheţată”.

tavola calda (calchiat: *masă caldă*) „tip de autoservire unde se vând preparate calde şi reci”.

pizzeria „locul unde se prepară, se vinde şi se consumă pizza”.

trattoria „1. local nu prea elegant, de tip rustic, unde se mănâncă cu preţuri modeste; 2. restaurant”.

***Denumirea personalului din domeniul gastronomic*:**

piccolo „tânăr angajat ca ajutor de chelner la restaurante, cafenele”.

pizzaiola „femeie angajată să prepare sau să vândă pizza”.

pizzaiolo „bărbat angajat să prepare sau să vândă pizza”.

pizzar, vezi **pizzaiolo**.

pizzerist, vezi **pizzaiolo**.

Termenii gastronomici prezentaţi mai sus, care însă nu oglindesc nici pe departe bogăţia gastronomică italienească, pot fi recunoscuţi ca reprezentativi pentru cam toate „felurile de mâncare” servite la o masă „clasică”, îmbelşugată, alcătuită, în principiu, din:

– Antreuri (în it. *antipasto*, termen întâlnit şi în limba română în Av. VI, 2005, p. 102, în Stăncioi; în *antipasto* de fapt prima parte nu este *anti*-, ci *ante*- plus *pasto* „mâncare”, la fel ca în rom. *anticameră* (cuvânt provenit tot din italiană, din *anticamera*) în care acelaşi *anti*- apare în loc de *ante*-), precum *crostini*, *bruschetta*, *prosciuto crudo*, *prosciuto di Parma*. Acestea şi alte tipuri de „(mici) gustări” se pot lua şi ca „aperitiv”, cu observaţia că aperitivul se consumă cu aproximativ o oră înainte de masa propriu-zisă.

– Primul fel, în general cald, este uneori lichid (o *supă*; unul dintre cele mai vechi cuvinte de origine italiană pătruns în română, vezi *infra*) sau *minestrone*, preparată, de obicei, cu paste făinoase sau cu orez; termenul este discutat în Sala 2006, vol. II, p. 213, fără exemplificări), iar alteori „uscat” (*al asciutto*). În acest caz, majoritatea tipurilor din acest fel de mâncare se prepară cu paste făinoase precum: **macheroni alla parmigiana**, **penne ai funghi**, **pizza calzone**, **cannelloni ricotta e spinaci**, **spaghetti carbonara**, **fusili alla napoletana**, **fidelini**, **fidelini a nido**, **farfalle al pomodoro**, **lasagna ai funghi**, **pizza** (de diferite, foarte numeroase tipuri), **ravioli**, **raviolini**, **tagliatelle alla carbonara**, **tagliatelle con funghi**, **tortellini al prosciuto**, **tortellini** sau **fusilli tricolore**, **tortelloni ricotta e spinaci**, **spaghetti**, **lasagna alla bolognese**, **lasagna ai funghi**.

– Felul al doilea este preparat din carne, precum: **carpaccio** (cu observaţia că poate fi pregătit şi din peşte sau din diverse legume), **filetto** (muşchi de vită) **fiorentino**, **involtini**, **salsiccia**, **saltimboca**, (**escalop**) **alla zingara**, sau din peşte (**frutti di mare**, **fritto misto** (din peşte), (**peşte**) **in acqua pazza**)

– Salată, de ex. **romana** sau frunzele de **rucola** preparate cu un **filetto d'olio** (de măsline) şi cu **aceto balsamico**.

– Desertul poate fi alcătuit din b r â n z e t u r i: **formaggio** (termen generic, corespunde perfect lui **brânză** în limba română), **grana Padano**, **gorgonzola**, **mascarpone**, **mozzarella**, **pecorino**, **ricotta**, **taleggio**, nelipsite de la mesele din Italia (fie ca desert, fie ca ingrediente pentru umpluturi sau, pur şi simplu, ca adaus la cele mai multe feluri, în special, la „paste” dar şi la „orez”), ca şi de la cele din Franţa (de altfel, în aceste ţări există şi zicale ce proclamă importanţa brânzeturilor, de ex. „o masă fără brânză este ca o fată frumoasă fără un ochi”) . Tot la desert se servesc şi/sau f r u c t e – în lista noastră apar **albicocca**, **ciliegia**, **nocciole** – acestea din urmă însă se folosesc mai ales în perioada de Crăciun şi de Anul Nou – şi/sau d u l c i u r i (il „dolce”) ca **biscotto**, **crostata alla ciliegia**, **crostatina con crema al cioccolatto**, **pannacotta**, **pandoro**, **tiramisù**, **toroncino**, **tortina all'albicocca**, **tozzeti** şi/sau î n g h e ţ a t ă: **g e l a t o**, termen generic, **stracciatella** sau, mai de mult introdusă în română, **cassata siciliana**.

– Cafea: preparată în moduri diferite, precum: **espresso**, **stretto**, **doppio**, **corretto**, **macchiato**, apoi **caffelatte**, **cappuccino** etc. – acestea din urmă băute în special dimineaţa, spre deosebire de diferitele tipuri de **caffè** (cafele) care se pot consuma indiferent de oră.

– Băuturi (răcoritoare): **cedrata**, **granita**, **mandorla**, **limoncello** – ultima se serveşte la sfârşitul mesei, ca digestiv.

În mod normal însă, masa la italieni nu conține t o a t e aceste feluri; în special, partea feminină – mai ales din considerente relative la siluetă – ia numai un fel de mâncare, fie felul întâi, fie felul al doilea. De asemenea desertul este facultativ din motivul invocat imediat mai înainte. Aşa cum s-a putut vedea însă, inventarul de mai sus al termenilor de sursă italiană din domeniul gastronomic reflectă aproape toate elementele unei mese italieneşti (de observat, totuşi, că în lista de mai sus nu este deloc reprezentat **orezul**, preparat mai ales sub formă de **rizotto**, fel de mâncare – şi cuvânt! – de mult cunoscut în limba română, şi nu conține nimic la capitolul „băuturi alcoolice”, chiar dacă italienii aproape nu concep o masă fără un pahar de vin. De asemenea, din lista prezentată mai sus, capitolul **salate** străluceşte prin absență, când este ştiut că acestea, foarte variate ca formă, gust etc., sunt nelipsite de pe mesele din Italia).

Dieta zisă „mediteraneeană”, în principiu bazată pe „paste”, practicată de italieni, este oglindită, de multă vreme, în multe dintre mesele din țara noastră. Este adevărat că, în special în ultimii 18 ani – câți s-au scurs de la Revoluția din Decembrie 1989 –, varietățile de paste, ca şi alte elemente gastronomice de proveniență italiană, au devenit destul de familiare populației româneşti. Aici, un rol de bază l-au jucat (evident, ca pentru orice fel de alt produs străin sau fabricat în România cu licență din alte părți)… magazinele alimentare. Într-adevăr, acestea – sigur că departe de ceea ce se prezintă în presa scrisă şi, mai ales, în cea vorbită, mai la îndemâna maselor largi – au avut rolul important de vectori ai răspândirii nu numai a alimentelor venite din străinătate sau doar cu nume străine, dar şi vectori ai difuzării unor cuvinte străine, denumiri ale alimentelor, ingredientelor, mirodeniilor etc. respective. În ultima vreme ne întâmpină în galantarele magazinelor şi ale supermarketurilor noastre, cu un mare impact asupra întregii populații, tot felul de produse în ambalaje cu „instrucțiuni” în care, în cazul cercetat de noi, figurează, în italiană, numeroase nume de bază, de ex. **panettone**, **ravioli**, **cappuccino** sau sintagme ce conțin şi denumirea unor ingrediente sau a unor maniere de preparare: **tortellini al formaggio**, **ravioli al parmigiano**, **penne ai funghi**, **tagliatelle alla carbonara**, **fusilli alla napoletana**, **farfalle al pomodoro**, **lasagna al pesto**, **canellonni alla carne**. Magazinele alimentare au pus în vânzare, mai de curând, şi unele caserole cu mâncare gata pregătită, de tipul „instant” (de obicei cu două porții), care nu necesită decât să fie puse câteva minute în *bain marie*, la cuptorul „clasic” sau la cel cu **microunde** (termen recent atestat în română, din 1993, în Dimitrescu 2007, p. 219, provenit din franceză, unde a fost înregistrat din 1970 în PR 2008). În categoria aceasta intră, de ex., **cannelloni**, **ricotta e spinaci** (patru rulouri umplute cu urdă şi spanac), **lasagna alla bolognese** (lasagne cu carne tocată amestecată cu diverse mirodenii şi cu sos de roşii, după tipicul de preparare din Bologna) etc. Listele de bucate ale pizzeriilor în special conțin asemenea termeni; de ex., iată câteva tipuri de pizza de la „Pizza Ka”: „pizza prosciutto, funghi”,

alcătuită din sos de roşii, mozzarella, şuncă, ciuperci, se serveşte împreună cu o cola şi **tiramisù**; „pizza diavolo”, conţine sos (de) roşii, mozzarella, salam, ceapă, peperoni; la „pizza casei” conţinutul este: sos de roşii, mozzarella, ceapă, ardei, porumb etc., iar la pizza denumită, după numele localului, „Ka”, reţeta este „detaliată” privitor la ingredientul **ardei**; aceasta cuprinde: sos de roşii, mozzarella, ciuperci, măsline, *ardei gras*, pui; la fel la „salata asortată” etc. Este adevărat că pe unele dintre respectivele pachete, caserole etc. se menţionează, în limba română, „produs în Italia”, iar la altele, „produs în UE”, dar indicaţiile de pregătire a mâncărurilor, ca şi cele care prezintă ingredientele respective se dau, precum este şi firesc, în limba română, unde însă ceea ce este specific italienesc, aşa cum am amitit mai sus, rămâne scris în limba italiană. Câteva exemple: **cannelloni, ricotta e spinaci** apare, în română, ca denumire – „**cannelloni** umplute cu brânză **ricotta** şi spanac”, iar la „ingrediente” se specifică brânză de vacă, brânză **pecorino**, brânză **grana Padano**; la **tagliatelle alla carbonara**, este lăsată netradusă partea finală „tăiţei cu sos **carbonara**”, pe pungile cu **gnocchetti cu ciuperci** se menţionează că în compoziţia lor intră *ciuperci de tip porcin* (care traduce it. **funghi porcini**), iar la plicurile cu **cappuccino classico** sau **cappuccino hazelnut** nu este tradus subst. **cappuccino**, considerat, pe bună dreptate, deja bine cunoscut în română: „**cappuccino** clasic”, „**cappuccino** cu aromă de alune”; la fel în **raviolini alla carne** se menţine **raviolini**, iar în **frollini al cacao** nu se traduce subsantivul **frollino**, chiar dacă despre acesta nu se poate spune aproape deloc că ar fi răspândit în română; **rondelini** (**choco**) se găseşte într-o situaţie similară; etc. De menţionat că, cu cât un anumit produs alimentar italian apare mai des în galantare, cu atât creşte mai mult şansa ca numele său să fie mai repede şi mai îndelung reţinut de consumatori şi, apoi, răspândit în cercul rudelor, al cunoştinţelor etc. În mod special, pastele, fiind un produs popular – în acelaşi timp mai ieftin şi sănătos – sunt deseori cumpărate, aşa că feluritele lor denumiri circulă mai frecvent şi din aceste motive strict economice şi sanitare.

De menţionat, ca o curiozitate, că, experimental, în unele zboruri spaţiale s-au servit celor din navele cosmice meniuri cu produse tradiţionale italieneşti, după cum reiese din următorul text: „Una dintre particularităţile acestei misiuni [spaţiale] este că vom lua cu noi hrană italiană, produse tradiţionale din regiunea Lazio, pentru a duce pe ISS „parfumul Italiei”, a explicat Vittori la o conferinţă de presă de la Baikonur. În meniu se află **pecorino della Sabina** (brânză tradiţională din Sabina), **biscotto di Sant-Anselmo**, **torroncino** di Alvito (prăjitură cu nuga), **nocciole** (alune) **dei Monti Cimini**, **tozzetti** (biscuiţi uscaţi cu alune) şi miere de eucalipt, a spus Franco Bonacina, responsabilul de comunicare al Agenţiei Spaţiale Europene (ESA)” (RL, 14. 03. 2002, p. 8).

În mod logic, ne putem întreba câte dintre vocabulele de mai sus, reprezentând, concret, feluri de mâncare, dulciuri, brânzeturi etc., vor rezista timpului, mai ales că ele sunt cunoscute (chiar „recunoscute”) în grade foarte diferite de către populaţia românească, unde, sociologic vorbind, este – încă! – o diferenţă sensibilă între mediul

urban şi cel rural din apropiere de marile oraşe, pe de o parte, şi de cel sătesc din centrele îndepărtate sau chiar izolate, pe de altă parte. Este extrem de dificil să se facă aceste „pronosticuri", dar, în mod arbitrar, bazându-ne pe simpla intuiţie (dar şi pe unele „teste" făcute în rândul rudelor, al prietenilor, al cunoştinţelor), am putea presupune că unii termeni deja au trecut, iar alţii vor trece (relativ uşor) proba timpului, de ex. **broccoli**, **cappucino**, **espresso**, **lazagna**, **ravioli**, **tiramisù**, **gorgonzola**, aşa cum am încercat să arătăm în Dimitrescu 2008. Alte vocabule nu au fost asimilate de română şi atestarea lor se explică prin necesitatea de a se reproduce o anumită culoare locală sau pentru că se referă la realităţi regionale. Astfel, este clar că un tip de brânză ca **tallegio** (din regiunea Bergamo), o modalitate de preparare a peştelui ca aceea în **acqua pazza** (din Campania), sau paste precum **cartocciata** sau **arancine** (specifice Siciliei) nu vor avea o soartă prea fericită în română, dat fiind caracterul lor regional (specificat între paranteze) chiar în interiorul limbii italiene. Alţi termeni însă, deşi la origine tot dialectali (de ex. **panettone** – milanez, **pandoro** – veronez, **bruschetta** – din Italia centrală, **pappardelle** – toscan, **pesto** – genovez), s-au răspândit şi s-au impus mai întâi în interiorul Peninsulei Italiene şi, de acolo, în alte limbi, mai mult sau mai puţin îndepărtate, aşa după cum reiese din volumul semnificativ intitulat *Mots sans frontières* (Costa 1999). Aici autorul urmăreşte, de obicei numai din 1990 şi până în 1999, anul apariţiei cărţii, difuzarea unor cuvinte din anumite limbi în alte idiomuri. Dintre elementele recente italieneşti din aria culinară, figurează în mai multe limbi, de ex., **carpaccio**, provenit din Veneţia, prezent în franceză, engleză, portugheză (p. 657), **mozzarella**, originară din regiunea Campania, în engleză, portugheză (p. 677–678), la care trebuie adăugată neapărat franceza, unde **mozzarella** este atestată din 1960 în PR 2008, milanezul **panettone** este prezent în portugheză (p. 679), dar, din 1990, şi în franceză (PR 2008), **pizza**, născută în sudul Italiei, circulă în franceză, portugheză, engleză (p. 681), termenul **tortellini**, de origine bologneză, ca şi tipul de pastă făinoasă pe care-l denumeşte, apare în engleză (p. 690), dar este atestat şi în franceză de la jumătatea sec. al XX-lea (PR 2008). Din păcate, din lucrare lipsesc cu desăvârşire referinţele la limba română, unde unele dintre aceste cuvinte au fost înregistrate fie mai de mult (**mozzarella** în 1977 în DCR, **pizza** în 1978 în DN, în DCR în 1997 cu citate), fie mai de curând (**carpaccio**, în 1997 în ^{2}DCR; **panettone** în 1998 în fişierul pentru ^{3}DCR, dar prezent, fără citate în ^{2}DCR; **pesto** din 1998 în fişierul pentru ^{3}DCR, **tortellini** înregistrat în anul 1997, în Dimitrescu 1997, p. 381, fără citate, şi, cu citate, în Dimitrescu 2008).

Termenii gastronomici din română originari din italiană pun o serie de probleme de natură **semantică**. Astfel, nu trebuie să fie lăsate deoparte câteva dezvoltări recente de sens prezente la unele cuvinte de provenienţă italiană. Este vorba, cum este şi firesc, de accepţii noi adăugate unor lexeme mai de mult şi bine instalate în limba română, asemănătoare în semnificaţia lor de origine, precum sunt **macaroane** şi **spaghete** (forma recomandată în ^{2}DOOM), termeni deveniţi „internaţionali" (Topoliceanu 2007, p. 710). Trebuie precizat însă că vocabula, de mult

prezentă în limba română, **macaroană** are o etimologie controversată: după unele surse, de ex. DLR, este un cuvânt de origine neogreacă, dar, după altele, de ex. DER, provine din it. *maccheroni* (ven. *macaroni*); în DER apare şi forma din neogreacă, menționată numai cu „cf.”. Invers, în [2]DEX (ca şi în DLR) este indicată ca etimon forma din ngr., dar şi, cu „cf.”, cea it. Oricum, lexemele **macaroane** şi **spaghete** au căpătat, ambele, în română, accepția „persoană foarte slabă” (cu o nuanță ironică, chiar negativă), pe o bază logică, pornindu-se de la calitatea de a fi „subțire” a celor două tipuri de paste: „Dacă tot nu se gândesc la femeile mai plinuțe când pun mâna pe foarfeca de croit, inventând doar veşminte bune de îmbrăcat **macaroanele**, patronii cei mari ai modei lansează, în schimb, pe piață imprimeurile cu desene geometrice în dimensiunile XXL” (AS 776, 2007), p. 8; „Pe vremea aia [este vorba de anii ’60–70 – n.n.] prințesele modei aveau tot măsuri de **spaghetti**, în fruntea lor aflându-se Twygee [sic!, de fapt Twiggy, în engl. (fig.) „subțire, ca o nuia” – n.n.], o englezoaică pur sânge, compusă sută la sută din piele şi oase” (*ibidem*). Substantivul **spaghete** are, atestat în română din primul an al secolului nostru, o conotație similară: „subțire, fin” (ocazie cu care se prezintă sub formă adjectivală), referitoare, de această dată, la un obiect utilizat în îmbrăcămintea feminină, şi anume la bretelele extrem de fine ale unei bluze (numite însă, în contextul respectiv, cu termenul nou, „la modă” şi „din sectorul modei” – *top*): „Top din mătase cu breteluşe **spaghetti**, purtat pe o fustă încrețită bogat” (AS 496, 2001, p. 8). Se poate uşor constata că au fost înregistrate sensurile respective numai de curând şi în acelaşi organ de presă, dar noile accepții circulau în limba română comună încă cu mulți ani mai înainte, cu precădere relativ la persoane feminine; de remarcat că pentru partea masculină sunt preferați termeni cu accepția „subțire, slab” din alte domenii decât cel culinar, precum *băț*, *baston*, *schelet* etc.

Şi alți termeni gastronomici de sorginte italiană, de data aceasta mai de curând atestați în limba noastră, au căpătat sensuri inovatoare în raport cu limba de origine, ceea ce este surprinzător, pentru că, pentru a se putea dezvolta semantic, un termen ar trebui să aibă o anumită „vechime” în limbă! Şi totuşi! Un lexem precum **trattoria** a dezvoltat, în trecerea de la italiană – unde, aşa cum am specificat în Dimitrescu 2008, s.v. *trattoria,* avea un semantism „puțin pretențios”: „restaurant cu cerințe modeste, cu un serviciu simplu” (Z 2008); în română se poate echivala cu *birt* sau *ospătărie*” – la română, unul „de prestigiu” („restaurant propriu-zis”): „Un salon cu specific vânătoresc: *Trattoria* cu specific italian” (RL, 31. 05. 1982, p. 4). Aici credem că, pur şi simplu, este vorba de „reputația” termenului numai pentru că este străin, de proveniență italiană şi anume unul „străin” mult simpatizat de români!

Trebuie observat că unele **sensuri de bază** sau, în alte cazuri, **adiacente** din italiană ale termenilor din corpusul de mai sus nu s-au transmis limbii române.

Câteva exemple pentru primul caz, relativ la **sensurile de bază**: **straciatella** avea în limba italiană semnificația „supă cu ou bătut, griş şi parmezan” (ceva similar cu bine cunoscuta noastră *supă à la grec*). În Z 2008 este dată această accepție ca prima, în raport cu a doua, cea prezentă în română, „tip de îngheţată”. O evoluție

asemănătoare ne întâmpină şi la subst. **tozzetto**, trecut de la semnificația inițială din italiană: „coltuc, bucățică de pâine uscată (diminutiv de la *tozzo*” – Z 2008), la aceea – superioară! – de „biscuit foarte uscat cu bucățele de alune” (vezi în RL, 14. 03. 2002, p. 8, în Dimitrescu 2008), pe care termenul a „achiziționat-o” mai de mult chiar şi în italiană, deci româna a preluat acest termen numai cu valoarea sa particulară, adăugată, şi nu cu cea inițială. **Caprese** însemna, la origine, „locuitor al insulei Capri” (sensul 1 în Z 2008), iar în română „un anumit tip de mâncare cu roşii, mozzarella, capere, totul stropit cu ulei de măsline” (în Z 2008, sensul al doilea). Primele accepții din italiană ale vocabulelor **straciatella**, **tozzetto** sau **caprese** nu se regăsesc în limba română. În mod asemănător, termenul **farfalla** nu a fost înregistrat în română cu semnificația sa principală, din zoologie, „fluture”, ci numai cu cea gastronomică. **Calzone** a fost atestat nu cu sensul de bază, „pantalon”, ci cu acela derivat, de „un anumit tip de pizza”; un proces similar la **ciabatta**, care nu a pătruns în română cu accepția inițială, „gheată, papuc de casă, pantof vechi”, ci numai cu cea adăugată, de „tip de pâine plată”. Tot aşa, termenul **mandorla** nu a fost atestat decât cu semnificația „tip de băutură răcoritoare pe bază de migdale”, şi nu cu aceea inițială de „migdală”; **pecorino** a fost consemnat în română nu ca adjectiv: „provenit de la oaie”, ci cu sensul derivat „un anumit tip de brânză preparat cu lapte de oaie”.

Este de menționat că unele cuvinte din italiană, atestate în română cu sensul lor primar din italiană, nu au fost înregistrate şi cu înțelesul specific din gastronomie, de ex. it. **chiacchiera** „palavră, vorbă goală” nu a pătruns în română decât cu această semnificație şi nu şi cu aceea din bucătărie, privitoare la prăjiturelele numite în română **minciunele** (vezi Dimitrescu 2007a, p. 115).

Iată câteva cazuri pentru cea de a doua situație, în care nu au fost adoptate de română **sensurile adiacente**, laterale din italiană: **lasagna** cunoaşte în italiană, pe lângă semnificațiile de bază („foaie lată de pastă” şi „fel de mâncare din aceste foi suprapuse, între care se intercalează carne tocată, mirodenii, sos de roşii etc.”), şi accepția „cambie, poliță” (DPN, s.v.), iar **pizza** înseamnă şi „persoană plictisitoare” (PN, s.v.), deci, la ambele cuvinte, conotații adăugate în italiană, dar necunoscute limbii noastre. La fel, **maccherone** a dezvoltat în italiană, pe lângă bine cunoscuta sa, în toată lumea, semnificație culinară, şi sensul figurat „persoană stupidă” (Z 2008, sensul 2), ignorat de română. **Tiramisù**, care are în română numai semnificația de prăjitură de un anumit tip, şi-a adăugat un înțeles nou în argoul italian (vezi DPN, unde se precizează că noul sens datează din anul 1979), şi anume „drog”, sens neînregistrat – încă! – în limba română (sau, poate, numai neconsemnat în dicționarele specifice…).

Trebuie observat că, trecând dintr-o limbă în alta, uneori „rețetele” sunt diferite, deci şi semnificațiile cuvintelor corespunzătoare. Ne putem referi, pentru ilustrare, la termenul gastronomic, mai vechi în limba română, **casată**, întâlnit chiar în dicționarele italieneşti cu diferențe însemnate între descrierile sale. În mod excepțional ne aplecăm asupra acestui termen de proveniență italiană, pentru că istoria sa, cel puțin în limba română, este puțin cunoscută. În Z, la o distanță de aproape 50 de ani, definițiile sunt diferite; astfel, în Z 1959 **casata** este descrisă

astfel: „1. Torta siciliana fatta con ricotta e guarnita di frutta candite; 2. gelato di panna montata con marmellata, e simile”, iar în Z 2008: „1. Torta tipica di Sicilia, fatta con ricotta e guarnita di dadini di cioccolato; 2. Gelatto di panna con frutta candita”. Ajunsă în România, în anii ’30 (pentru data intrării pe piaţa românească a acestui tip de îngheţată, vezi Dimitrescu 2009), prepararea **casatei** nu are nimic din primul sens, dar l-a păstrat pe cel de al doilea, de „îngheţată”, însă şi aici cu diferenţe notabile: **cassata** nu este preparată cu marmeladă, ci alcătuită din „diverse tipuri de îngheţată de fructe, de diferite culori, intercalate cu straturi subţiri de frişcă, cu bucăţele de fructe glasate; este servită în poleială, de formă tringhiulară sau dreptunghiulară, pe deasupra cu un strat subţire de ciocolată”, ceea ce, parţial, este mai aproape de definiţia din Z 2008 a sensului al doilea (Z 2008 datează ambele semnificaţii din 1905). De observat că în Gal 2007, p. 87–89, nu se aminteşte de pojghiţa de ciocolată pusă deasupra îngheţatei propriu-zise şi nici că, iniţial, acest tip de îngheţată, foarte apreciat la noi, purta numele originar italian **casata siciliană**. O situaţie similară apare şi la cuvinte mai de curând introduse în română; este, de ex., cazul vocabulei **bruschetta,** prezentă pe unele cutii ce conţin… o „salată” cu o compoziţie care nu are nimic comun cu reţeta foarte simplă a **bruschettei** din italiană. La noi are sensul „salată din somon cu legume în sos de maioneză”, extrapolare semantică *sui generis* nejustificată cu nimic din ceea ce înseamnă în italiană: „felie de pâine frecată cu un căţel de usturoi, peste care se toarnă puţin ulei de măsline” (Z 2008, s.v. *bruscchetta*, 2, vezi Dimitrescu 2008). În cazul reţetei de „salată” să fie vorba de fantezia creatorului acestui tip de aperitiv de la noi, căruia probabil i-a plăcut rezonanţa cuvântului italienesc **bruschetta**, fără, desigur, să-i cunoască sensul real? De altfel, **bruschetta** (care uneori apare în română şi cu sensul 2 din italiană, de ex. în D, nr. 492/2007, p. 10, vezi Dimitrescu 2008) este un termen rar, foarte puţin cunoscut maselor de vorbitori ai limbii române, deci cu un statut care nu i-ar fi permis o dezvoltare semantică atât de (injustificat) îndepărtată.

Nu este de mirare că marea majoritate a termenilor gastronomici recenţi nu sunt înregistraţi în DEX (vezi Dimitrescu 2008). Acest dicţionar, care ar fi, credem, normal să se găsească în toate casele de români, se bucură însă de o circumstanţă atenuantă: ultima sa ediţie a apărut în anul 1997, deşi trebuie precizat că multe dintre cuvintele citate mai sus au fost atestate în scris în unele lucrări, probabil neluate în consideraţie în bibliografia acestui dicţionar, şi circulă în limba curentă înaintea acestei date! Ne-am fi aşteptat însă ca mulţi să fie cuprinşi măcar în *Marele dicţionar de neologisme*, ediţie „revăzută, augmentată şi actualizată”, apărut în 2007. Cum însă la pomul lăudat nu trebuie să mergem cu sacul, să nu ne mirăm că „recolta” este destul de slabă: aici sunt înregistraţi, *sauf erreur*, numai câţiva dintre termenii de origine italiană cu sens culinar pătrunşi relativ recent în limba noastră, şi anume: **antipasto**, **broccoli**, **cannelloni**, **cappucino**, **gnocchi**, **gorgonzola**, **granita**, **grisină**, **mascarpone**, **mozzarella**, **panettone**, **pizza**, **ravioli**, **tortellini** (de obicei într-o transcriere românizată). Dar, uneori, definiţiile sunt curioase; de ex., **tortellini** „colţunaşi, găluşte umplute (cu

supă)”!!, iar alteori un termen din italiană nu apare la locul normal: astfel, la **espresso** sensul este „tren expres” (din limba italiană); dacă însă vom căuta la **expres**, găsim sensurile actuale: „tipul de cafea” şi „aparatul la care se prepară această cafea”, dar, la etimon, apare… franceza. Dacă autorul MDN ar fi avut curiozitatea să consulte un dicţionar recent al limbii franceze, de ex. PR (în bibliografia din MDN apare o ediţie din *Dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française* de Paul Robert din anul… 1976, *Micro-Robert. Dictionnaire du français primordial*, de acelaşi autor, din 1971 şi, cel mai „nou”, *Le Robert*, 1987, în condiţiile actuale, când, în librăriile noastre mari se găsesc toate soiurile de dicţionare străine recent apărute!), ar fi constatat că în acesta, la *express*, se face diferenţa între sensurile legate de tren etc., care au un etimon englezesc, atestat din 1849, iar *express*-ul legat de cafea are un etimon italienesc, atestat din 1957. Aici însă trebuie recunoscut că autorul, rămas, aşa cum am semnalat în paranteza imediat precedentă, la ediţii foarte vechi ale diverselor dicţionare sau lucrări, nu avea cum să afle aceste „subtilităţi” etimologice… Într-adevăr, Domnia Sa utilizează, pentru a mai da câteva exemple, Zingarelli, ed. a VIII-a din 1961, G. Vaccaro din 1967. Sunt oare acestea instrumentele de lucru unde se pot întâlni „neologisme”? Şi asta, în condiţiile în care nu lipsesc ediţiile mai noi ale dicţionarelor ajunse, în unele cazuri, până în anul în curs, de ex. Zingarelli – 2008 (ediţia a 12-a), Petit Robert – 2008 şi chiar se găsesc, alături de tot soiul de dicţionare străine recente, în librăriile româneşti (de ex. PR 2008). Este greu să fie comentate astfel de „lipsuri” ale unui ***Mare** dicţionar de neologisme!* (subl. n.), ajuns la ediţia a IX-a, apărut în anul 2007 şi presupus a avea într-adevăr „noutăţi”, odată ce ediţia precedentă, a VIII-a, datează din anul 2006…

Afirmam la începutul articolului de faţă că italiana este prima limbă romanică cu care româna a venit în contact şi de la care am primit întâile elemente latino-romanice încă de la începutul secolului al XV-lea. Primul cuvânt de sursă italiană a fost unul din domeniul economic, şi anume moneda de aur numită **ducat**, în 1421, după DIL, p. 14 şi 174, datare pe care o regăsim în Lupu 2006, p. 86; adevărul este însă că I. Bogdan (1905, p. 3) a antedatat acest termen cu 8 ani, în 1413 (vezi şi Dimitrescu 2007b, p. 77). În limba veche ne întâmpină însă şi mulţi termeni de sursă romanică cu sens culinar. Astfel, dintre relativ multele lexeme cu tentă gastronomică împrumutate de română din italiană în trecutul îndepărtat, DIL a înregistrat – precizând prima dată a apariţiei în limba română şi etimonul sau etimoanele fiecăreia – cuvinte precum: **aromatico** 1749 – din it., **capere** c. 1700 – din lat., gr., it., germ.; **confet** (**cofet**), sfârşitul secolului al XVII-lea – din it., germ., ngr. (precum şi derivatul său pe teren românesc, – **cofetar(iu)** – 1672–1673 –, atât sub formă de nume comun, cât şi de nume propriu; credem însă că, dat fiind că numele comun este normal să preceadă pe cel propriu, exemplele din DIL, p. 136, pentru **cofetar** trebuiau inversate, de altfel şi conform citării lui Iorga 1901–1906, vol. VI (apărut în 1904) – după vol. V (apărut în 1903); **figă** „smochină”1642 – din magh. (provenit, la rândul său, din dialectul veneto, din regiunea Veneţiei) (precum şi derivatul său regresiv, în interiorul limbii române, **fig** – 1651–1700);

ginepro 1749 „ienupăr” – din it.; **gran** 1749 „boabă” – din it.; **licfida** 1749 „lichid” – din it.; **macaroană** 1703 – din it.; **pastet** 1703 „pateu”– din it. (aici poate că ar fi trebuit menționată și forma **pasztet** din limba polonă); **pimpinelă** „pătrunjel de câmp” – din it.; **rozmarin** 1699 – din lat., it., magh., ngr.; **salam** 1690–1700 – din it., ngr.; **salată** 1690–1700 – din it., ngr.; **sardea**, **sardelă** 1749 – din it., ngr.; **salvie** 1651–1700 – din lat., magh., la care, credem noi, trebuie adăugat și it.; **sirop** 1749 – din lat. med., it., ngr.; **supă** 1749 – din it., germ. ngr. După cum reiese din etimologiile prezente la aceste lexeme în DIL, în multe cazuri, șapte, etimonul este exclusiv italian (**aromatico**, **ginepro**, **licfida**, **gran**, **pastet**, **pimpinelă**, **macaroană**, dar la acesta din urmă, așa cum am observat *supra*, unicitatea etimonului italian este controversată); celelalte cuvinte au etimologii multiple: la cinci dintre ele italiana apare pe primul loc (**confet**, **pastet**, **salam**, **salată**, **sardea**), în timp ce la ceilalți termeni italiana apare ca etimon printre mai mulți. Interesante pentru etimologie sunt vocabulele **cofetar(iu)** și **fig**, formate, prin două tipuri de derivare, în interiorul românei, ceea ce denotă (probabil) o circulație mai frecventă decât cea care rezultă din DIL a termenilor pe baza cărora s-au format, **cofet** sau **figă**. La lista de mai sus s-ar putea adăuga și termenul **rețetă** – 1705, din it.,ngr., aici cu sensul „rețetă medicală”, oricum același cuvânt cu cel utilizat în cărțile de bucate pentru „rețetă de bucătărie”. După cum se poate observa, din punctul de vedere al datării, cel mai vechi termen culinar – dar și botanic – este **figă** (1642). Credem însă că ar trebui să luăm în considerație, pentru prezența și, odată cu aceasta, anterioritatea sa în limba română veche, pe **gran**, care apare în alcătuirea substantivului **poamă grană** „rodie, fruct rotund ca un măr cu (multe) semințe înăuntru” (în it. **melagrana(ta),** literal: „măr cu multe seminițe”, înregistrat înainte de 1320 – Z 2008); acesta este consemnat de nu mai puțin de patru ori în anul 1582, de când datează PO (deci cu 60 de ani mai devreme decît **figă**, datat 1642 în DIL), text editat și studiat de V. Pamfil (vezi glosarul ediției respective, precum și *Indicele lexical* din Dimitrescu 1973, p. 204).

Oricum, limba italiană a însoțit pas cu pas drumul lung și adesea contorsionat, al limbii noastre, împrumutându-i cuvinte din cele mai diferite câmpuri semantice. Dintre acestea, în ultimii ani, „alimentația” – cum am denumit-o în Dimitrescu 2008, p. 128–130, care cuprinde nume de mâncăruri – apare pe locul cu nr. 1., urmată de alte domenii, precum: 2. „știința, tehnica”, 3. „activitatea mafiei”, 4. „ocupații, habitudini” etc. Investigația prezentă, despre un singur sector de activitate – gastronomia, „acoperit” lingvistic cu un număr semnificativ de termeni recenți – peste 120 –, demonstrează o dată în plus ceea ce am susținut în mai multe lucrări, dintre care Dimitrescu 1997, 2007, 2007a, 2007c, 2008. Toate confirmă dimensiunile influenței actuale italienești asupra limbii române, care, după cum am specificat încă de la începutul acestui studiu, ocupă, printre celelalte limbi romanice, locul al doilea, firesc după cel al limbii franceze. În orice caz, „densitatea” elementelor recente anglo-americane, care s-au impus, pe drept cuvânt, în domenii precum informatica, moda, finanțe, sport etc., este o mare realitate a perioadei istorice actuale. Și totuși, cu toată răspândirea, și în țara noastră, a **fast-food**-ului și, foarte de curând,

deocamdată mai mult teoretic, a recentului său „urmaş”, **slow-food**-ul (**fast-food**-ul fiind socotit acum nociv = **junk-food**, i se opune în momentul de faţă acest **slow-food**, un sistem american gastronomic respectuos faţă de tradiţii), acestora, probabil, le va fi (extrem de) greu să ţină piept şi, cu atât mai puţin, să întreacă varietatea, savoarea şi calitatea mâncărurilor italieneşti. Şi acestea, la fel de suculente, de tip francez, german, pentru a nu mai aminti de recenta „ofensivă” japoneză, cu felurile sale de mâncare (în special peştele crud!), de asemenea foarte apreciate. Arta culinară italiană – reprezentată printr-o extrem de bogată terminologie gastronomică – este astăzi difuzată şi preţuită în întreaga lume pe care, pur şi simplu, se pare că a cucerit-o prin simplitatea şi, în acelaşi timp, rafinamentul său.

Trebuie precizat că ar trebui făcută o distincţie majoră între gastronomia italiană şi cea românească. Nu neapărat în termeni de cantitate, deşi este mai mult ca sigur că aici îşi are rădăcinile caracteristica principală deosebitoare: în timp ce în română diferenţele culinare sunt r e g i o n a l e, deci oarecum mici, în italiană acestea sunt d i a l e c t a l e şi, măcar relativ, mari. Într-adevăr, mâncărurile, modalităţile de preparare a alimentelor etc. sunt specifice câte unui spaţiu geografic mai puţin larg sau mai întins, explicabil nu numai prin despărţirea „clasică” în Italia între nord şi sud, ci datorită acelor separări dialectale care stăruie, fie şi numai pe plan lingvistic, în interiorul celor două vaste teritorii. Cantitatea mare a denumirilor gastronomice, perpetuate istoric, este, deci, determinată de diferenţele dialectale: există sinonime numeroase pentru aceeaşi noţiune culinară, dar, în linii mari, nu în limbajul unei singure regiuni geografice, deci, în fapt, nu poate fi vorba de sinonime „reale”… Pellegrini Camporesi, editorul torinez din 1974 al volumului *La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene* (Firenze, 1891), avea perfectă dreptate când afirma despre P. Artusi, autorul cărţii, că acesta a făcut pentru unificarea naţională mai mult decât Alessandro Manzoni cu ai săi *Promessi sposi*, ceea ce trebuie înţeles în sensul că „nu toţi [italienii] citesc, în timp ce absolut toţi mănâncă” (Marcato 2005, p. 334, nota 6). În ţara noastră bogăţia terminologiei culinare are explicaţii e x t e r n e, prin diversele influenţe care au lărgit-o (pe lângă numele de mâncăruri moştenite din latină s-au adăugat cele slave, turceşti, greceşti, maghiare, apoi, mai de curând, germane, franceze, italiene, anglo-americane; unele dintre ele au fost discutate în Sala 2006), în timp ce bucătăria italiană, care a suferit mai puţine înrâuriri străine (din greacă, arabă, spaniolă, franceză, anglo-americană), îşi datorează multitudinea acestei terminologii, reflectare fidelă a realităţii, unor factori în special geografici, deci i n t e r n i.

În concluzie, credem că ar trebui făcută o distincţie majoră între gastronomia italiană şi cea românească. Nu neapărat în termeni de cantitate, deşi este mai mult ca sigur că aici îşi are rădăcinile caracteristica principală deosebitoare: în timp ce în română diferenţele culinare sunt regionale, deci relativ mici, în italiană acestea sunt dialectale şi, măcar relativ, mari. Într-adevăr, mâncărurile, modalităţile de preparare

a alimentelor etc. sunt specifice câte unui spaţiu geografic mai mic sau mai mare, explicabil nu numai prin despărţirea „clasică" între nord şi sud, ci datorită acelor separări dialectale care stăruie, fie şi numai pe plan lingvistic, în interiorul acestora. Cantitatea mare a terminologiei gastronomice, perpetuate istoric, este, deci, determinată şi de diferenţele dialectale.

Trebuia amintită, în final, o expresie comună celor două limbi: „*a-ţi lăsa* **gura apă**", în română, şi „*avere/sentire/farsi venire* l'**acquolina in bocca**", în italiană (vezi Z 1959, s.v. *acqua*; Z 1990, 2008, s.v. *acquolina*; expresia a fost studiată, în revista ieşeană „Arhiva" încă de acum 85 de ani, împreună cu alte expresii comune limbilor italiană şi română, de către marele nostru profesor Iorgu Iordan (1923); de aceea, nu înţelegem cum îşi mai justifică locul în DAEF, p. 151, când este unanim cunoscută de atâta vreme[6].

ABREVIERI BIBLIOGRAFICE

„Arhiva", revistă, înainte de 1990, Iaşi.
AS = „Formula AS", revistă, după 1990, Bucureşti.
Av. = „Avantaje", revistă, după 1990, Bucureşti.
Bogdan 1905 = I. Bogdan, *Documente privitoare la relaţiile Ţării Româneşti cu Braşovul şi cu Ţara Ungurească în sec. XV şi XVI*, vol. I, Bucureşti.
Costa 1999 = Sergio Correa da Costa, *Mots sans frontières*, Paris, Éditions du Rocher.
D = „Dilema", revistă, după 1990, Bucureşti.
DAEF = Anca Volceanov, George Volceanov, *Dicţionar de argou şi expresii familiare ale limbii române*, Bucureşti, 1998.
DAS – M. Bucă, I. Evseev, Fr. Kiraly, D. Craşoveanu, Livia Vasiluţă, *Dicţionar analogic şi de sinonime al limbii române*, Bucureşti, 1978.
DCR – Florica Dimitrescu, *Dicţionar de cuvinte recente,* Bucureşti, 1982.
[2]DCR – Florica Dimitrescu, *Dicţionar de cuvinte recente*, ed. a II-a, Bucureşti, Editura Logos, 1997.
DER – Alexandru Ciorănescu, *Dicţionarul etimologic al limbii române*, Bucureşti, 2001 (ediţia originală, în limba spaniolă, a apărut în 7 fascicule, în 1954–1966).
[2]DEX – *Dicţionarul explicativ al limbii române*, ed. a II-a, Bucureşti, Editura Univers Enciclopedic, 1997.
DIL = Gheorghe Chivu, Emanuela Buză, Alexandra Roman Moraru, *Dicţionarul împrumuturilor latino-romanice în limba română veche (1421–1760)*, Bucureşti, 1992.

[6] Trebuie spus că aşa cum cercetarea domeniului gastronomic din perspectivă lingvistică nu a atras prea mulţi specialişti români (semnalăm aici volumul *Metafora alimentară în expresiile franceze* de Dana-Maria Dumitriu, Craiova, 2003, recenzat în DR, IX–X, 2004–2005, p. 323-324), nici în Italia situaţia investigaţiilor lingvistice din zona culinară nu este prea roză. Iată mărturia profesoarei Carla Marcato, de la Universitatea din Udine, care, relativ de curând, afirma următoarele (2005, p. 333): „Il lessico alimentare – ovvero le „parole del cibo" – in area italoromanza e caratterizzato da una straordinaria varietà ed e un settore del vocabolario scarsamente studiato ed anche parzialmente documentato. Solitamente sono i dizionari delle varie parlate ad offrire materiali ma di frequente lo spazio riservato alle definizioni dei lemmi e piuttosto limitato e le indicazioni risultano generiche ed approssimative".

Dimitrescu 1973 = Florica Dimitrescu, *Contribuții la istoria limbii române vechi,* București, Editura Didactică și Pedagogică.
Dimitrescu 1997 = Florica Dimitrescu, *Éléments italiens récents en roumain*, în RRL, XLII, nr. 5–6, p. 379–394.
Dimitrescu 2007 = Florica Dimitrescu, *Franceza – sursă de îmbogățire a lexicului românesc actual*, în SLFR, București.
Dimitrescu 2007a = Florica Dimitrescu, *Elemente latino-romanice non-franceze în limba română*, în *Omagiu Sala*, București.
Dimitrescu 2007b = Florica Dimitrescu, *Un câmp semantic „defrișat": numele de monedă*, în SCL, LVIII, nr. 1. *Omagiu pentru Matilda Caragiu Marioțeanu*, p.75–84.
Dimitrescu 2007c = Florica Dimitrescu, *Despre elementele lexicale latino-romanice recente ale limbii române. Considerații cantitative*, în *Omagiu Caragiu*, București.
Dimitrescu 2008 = Florica Dimitrescu, *Elemente recente italiene în lexicul gastronomic românesc*, în LRD, p. 601–616.
Dimitrescu 2009 = Florica Dimitrescu, *Un termen existent în română de cca 80 de ani* – **casata** (sub tipar în) LL.
DLR = *Dicționarul limbii române*, seria nouă, din 1956.
DN = Florin Marcu, C. Maneca, *Dicționar de neologisme*, ediția III-a, București, Editura Academiei RSR, 1978.
^{2}DOOM – *Dicționarul ortografic, ortoepic și morfologic al limbii române*. Ediția a II-a revăzută și adăugită, București, Editura Univers Enciclopedic, 2005.
DPN = M. Cortelazzo, U. Cardinale, *Dizionario di parole nuove, 1964–1984*, Torino, Loescher editore, 1986.
DR – „Dacoromania", revistă, înainte și după 1990, Cluj-Napoca.
G = „Gândul", ziar, din 1995, București.
Gal 2007 = Ana Maria Gal, *Alimente și preparate culinare din bucătăria românescă și internațională*, București.
Iordan 1923 = Iorgu Iordan, *Dialectele italiene de sud și limba română*, în „Arhiva", XXX.
Iorga 1901–1906 = Nicolae Iorga, *Studii și documente cu privire la istoria românilor* vol. I–XIV, București, 1901–1907.
Limba română = *Limba română – Structură și funcționare.* Coordonator: Gabriela Pană Dindelegan, București, Editura Universității din București, 2005.
LL – „Limbă și literatură", București.
LRD = *Limba română. Dinamica limbii, dimnamica interpretării*. Coordonator: Gabriela Pană Dindelegan, București, Editura Universității din București, 2008.
Lupu 2006 = Coman Lupu, *Din istoricul numelor de monede în limba română*, București.
Marcato 2005 = Carla Marcato, *Parole del cibo in area piemonteze*, în *Studia*, Timișoara.
MDN – Florin Marcu, *Marele dicționar de neologisme*, Bucureți, 2007.
Omagiu Sala = *Limba română, limbă romanică. Omagiu acad. Marius Sala la împlinirea a 75 de ani*. Coordonatoare: Sanda Reinheimer Rîpeanu, Ioana Vintilă-Rădulescu, București, Editura Academiei Române, 2007.
Omagiu Caragiu = *Limba română. Stadiul actual al cercetării* [...]. [Omagiu profesoarei Matilda Caragiu Marioțeanu, cu prilejul împlinirii vârstei de 80 de ani]. Coordonator: Gabriela Pană Dindelegan, București, Editura Universității din București, 2007.
PN = Ottavio Lurati, *3000 parole nuove. La neologia degli anni 1980–1990*, Bologna, 1990.
PO = *Palia de la Orăștie*. 1581–1582. Ediție îngrijită de Viorica Pamfil, București, Editura Academiei RSR, 1968.
PR 2008 – *Le Petit Robert*, Paris, Éditions Dictionnaires Le Robert, 2007.
RL – „România liberă", ziar înainte și după 1990, București.
R.lit. = „România literară", revistă, înainte și după 1990, București.
RRL = „Revue roumaine de linguistique", revistă, înainte și după 1990, București.

Sala 2006 = Marius Sala, *Aventurile unor cuvinte româneşti*, vol. I, II, Bucureşti, Editura Univers Enciclopedic, 2006.
SCL = „Studii şi cercetări lingvistice”, revistă, înainte şi după 1990, Bucureşti.
„Siamo” = „Siamo di nuovo insieme”, revistă lunară a Asociaţiei Italienilor din România, serie nouă, din 2007, Bucureşti.
SLFR – *Studii de lingvistică şi filologie romanică. Hommages offerts à Sanda Reinheimer Rîpeanu*, Bucureşti, Editura Universităţii din Bucureşti, 2007.
SLI – *Studi di lessicografia italiana*. A cura dell’Accademia della Crusca, XVII, Firenze, Le Lettere, 2000.
Stăncioi = Mădălina Stăncioi, *Limba italiană*. Subcapitol din teza de doctorat în curs de elaborare (sub conducerea mea – F. D.), *Elemente lexicale recente în limba română; aspecte etimologice* – în manuscris.
Studia = *Studia in honorem magistri Vasile Frăţilă*, Timişoara, 2005.
Th. L. = *Thésaurus Larousse* [...]. Sous la direction de D. Péchoin, Paris, Éditions Larousse, 1991.
Topoliceanu 2007 = Harieta Topoliceanu, *Observaţii asupra italienismelor recente din limba română*, în *Omagiu Caragiu*, Bucureşti.
Z 1959 – Nicola Zingarelli, *Vocabolario della lingua italiana*, ed. a VIII-a. A cura di Giovanni Balducci, Bologna.
Z 1990 = Nicola Zingarelli, *Vocabolario della lingua italiana*, ed. a XI-a. A cura di Miro Dogliotti e Luigi Rosiello, Milano.
Z 2008 = Nicola Zingarelli, *Vocabolario della lingua italiana*, ristampa 2008 della dodicesima edizione, f.l., Zanichelli.

SUR LA SÉMANTIQUE DES ÉLÉMENTS LEXICAUX GASTRONOMIQUES D’ORIGINE ITALIENNE DANS LE ROUMAIN ACTUEL
(*Résumé*)

L’auteure c’est penchée plusieurs fois sur l’influence lexicale récente de l’italien sur le roumain, notamment sur la terminologie de la zone culinaire. Dans le présent article, elle examine le langage gastronomique dans une perspective sémantique tout au long des vingt dernières années de développement rapide du lexique roumain. Premièrement, elle répartit la terminologie culinaire dans plusieurs catégories sémantiques, tout en étant consciente du caractère aléatoire de toute taxinomie. On discute ensuite une série de nouvelles acceptions qui se sont ajoutées aux lexèmes gastronomiques d’origine italienne déjà entrés en roumain de même que les significations italiennes de base ou adjacentes qui ne se sont pas transmises en roumain. L’article finit par quelques conclusions à caractère général, concernant les particularités du lexique culinaire en italien et en roumain.

Universitatea din Bucueşti
Str. Edgar Quinet, nr. 3–5
Bucureşti, sector I